

Coleslaw von Jamaica

Mengen für 25 Personen

| | |
|---------------------|--|
| 100 g Senf | (1 EL = ca. 15g) |
| 2.0 dl Essig | |
| 1.0 dl Zitronensaft | |
| 375 g Mayonnaise | |
| 5.0 Stück Zwiebeln | gehackt |
| 37.5 g Zucker | |
| 30 g Salz | |
| 2.5 g Pfeffer | alle diese zu einer Sauce mischen |
| 2.0 kg Kabis | |
| 1.0 kg Rotkabis | |
| 1.0 kg Lauch | Kabis und Lauch in feine Streifen schneiden, mit der Sauce mischen |

Der Coleslaw schmeckt intensiver, wenn er ein paar Stunden "ziehen" kann